



# FEESTDAGEN BESTELLIJST TOCAT CULINAIR



	Prijzen vanaf		Aantal
Huisgerookte zalm salade met romainesla, gegrilde courget en mosterd/dille dressing	€ 37,50	4 pers.	<input type="text"/>
Italiaanse pasta salade met pastrami, basilicum, tomaat, paprika en truffelcreme	€ 33,50	4 pers.	<input type="text"/>
Plateau met gerookte runderlende met een salade van rucolasla, tomaat, pesto en oude Beemsterkaas	€ 36,75	4 pers.	<input type="text"/>
Tonijn carpaccio met een salade van rettich, frisee sla, komkommer en wasabi mayonaise	€ 36,75	4 pers.	<input type="text"/>
Delicatesse salade vlees met gerookte kip-, waldorf- en rundvleessalade, gerookte ham, paté, pastrami, fricandeau en gerookte kip	€ 37,25	4 pers.	<input type="text"/>
Delicatesse salade vis met tonijn-, krab-, zalmsalade, makreel, gemarineerde Noorse garnalen, forel, zalm	€ 41,50	4 pers.	<input type="text"/>

<b>Warm kerstbuffet 1</b> (min. afname 6 pers.; wij berekenen een toeslag voor dieetwensen)	€ 29,50	p.p.	<input type="text"/>
Hertensucade met een port vanille saus			
Boeuff Bourguignon (runderstoof) met rode wijn, sjalotjes en rozemarijn			
Zeebaars filet gebakken met een rivierkreeftensaus			
Aardappel gratin met verse kruiden en kaas			
Verse seizoens groenten			

<b>Warm kerstbuffet 2</b> (min. afname 6 pers.; wij berekenen een toeslag voor dieetwensen)	€ 32,50	p.p.	<input type="text"/>
Wild goulash met rode wijn en paddenstoelen			
Kalfssucade met een kalfsjus van tijm en gepofte knoflook			
Vis stoof met o.a. zalm, kabeljauw, gamba's en kreeft			
Aardappel gratin met verse kruiden en kaas			
Verse seizoens groenten			



De kerstbuffetten worden warm afgeleverd in een chafing dish (au bain-marie).

<b>Aanvulling kerstbuffet</b>			
Vegetarische salades diverse soorten	€ 8,50	p.p.	<input type="text"/>
Voorgerecht Marbré van gevogelte en eendenlever	€ 10,50	p.p.	<input type="text"/>
Voorgerecht Cocktail van huisgerookte zalm, Hollandse garnalen met een cognac mayonaise	€ 10,50	p.p.	<input type="text"/>
Kerst dessert Dessert van caramel, vleugje chocolade en een frisse citrus smaak	€ 8,50	p.p.	<input type="text"/>

De kerstvoorgerechten en desserts worden op een bordje of in een coupe kant en klaar en opgemaakt geleverd.

<b>Diversen</b>			
Stokbrood vers afgebakken	€ 1,75	p.st.	<input type="text"/>
Landelijk bruin boerenbrood	€ 3,75	p.st.	<input type="text"/>
Kruidenboter (bakje 100 gr)	€ 2,25	p.st.	<input type="text"/>

Wij kunnen ook huisgemaakte soepen verzorgen. Informeert u naar de mogelijkheden. Huur van serviesgoed, bestek en glaswerk is mogelijk.

Naam: \_\_\_\_\_

Adres/woonplaats: \_\_\_\_\_

Telefoon: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Afhaal/aflever dag: \_\_\_\_\_ Afhaal/aflever tijd: \_\_\_\_\_



De kerstbestellingen kunnen op 25 en 26 december worden afgehaald tussen 10.00 en 12.00 uur.

De kerstbuffetten bezorgen wij tussen 17.30 en 18:30 uur.

Afleverkosten tijdens de feestdagen € 5,00 per adres.